

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 519/2008**z dnia 10 czerwca 2008 r.****zatwierdzające nieznaczące zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Volailles de Loué (ChOG))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na podstawie art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Volailles de Loué” zarejestrowanego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez dodanie do niej indyka brązowego („dinde bronzée”) przeznaczanego do całorocznej sprzedaży w kawałkach. Należy również dostarczyć szczegółowych informacji dotyczących pochodzenia tych indyków, gęstości obsady i pasz stosowanych w ich hodowli.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznacząca w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Volailles de Loué” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Pełne zestawienie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 czerwca 2008 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 417/2008 (Dz.U. L 125 z 9.5.2008, s. 27).

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 704/2005 (Dz.U. L 118 z 5.5.2005, s. 14).

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Volailles de Loué” zatwierdza się następujące zmiany:

„Opis produktu”

Dodaje się następujący ustęp:

„Indyki hodowlane brązowe z Loué (»dindes bronzées de Loué«).

Indyczki i indyki o pochodzeniu charakteryzującym się powolnym wzrostem, typu »dindes bronzées«, o mocnej budowie i solidnej postawie, hodowane są wyłącznie na otwartym wybiegu do czasu osiągnięcia odpowiednio dorosłego wieku (minimalny okres dla indyczek to 14 tygodni, dla indyków natomiast 18 tygodni).

Ich dojrzałość jest podstawą jakości i wybornego smaku mięsa, które po ugotowaniu zachowuje doskonałą konsystencję, a miękkość mięsa zagwarantowana jest dzięki rodowodowi genetycznemu. Wytwarzane w ciągu całego roku z przeznaczeniem do wprowadzania na rynek w kawałkach lub po przetworzeniu.”

„Metoda produkcji”

W ustępie „Pochodzenie” dodaje się następujące informacje: „w przypadku młodych indyków pisklęta muszą być typu »bronzée«”.

W ustępie „Gęstość obsady” dodaje się następujące informacje: „drób chowany jest w kurniku w niskiej obsadzie (dla indyków w wieku od 10 tygodni nie więcej niż 6,25 indyka na m²)”.

W ustępie „Sposób żywienia” dodaje się następujące informacje: „przez większość okresu tuczenia indyków (bronzées) co najmniej 75 % paszy stanowią zboża”.

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VOLAILLES DE LOUÉ”

NR WE: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

ChNP () ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité
Adres: 51, rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 142 25 57 97
Adres elektroniczny: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Syndicat des volailles fermières de Loué – SYVOL Qualimaine
Adres: 82, avenue Rubillard, F-72000 Le Mans
Telefon: (33) 243 39 93 13
Faks: (33) 243 23 42 19
Adres elektroniczny: info@loue.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.1 — Mięso świeże (i podroby)

4. Specyfikacja produktu (streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)**4.1. Nazwa**

„Volailles de Loué”

4.2. Opis produktu

Tusze i kawałki drobiu najwyższej jakości, o wybornym mięsie, miękkim ale o zwartej konsystencji, bez nadmiaru tłuszczu (*Poulet Blanc Fermier de Loué* (białe kurczę hodowlane Loué), *Dinde Fermière de Loué* (indyk hodowlany Loué), *Dinde (bronzée) Fermière de Loué* (brązowy indyk hodowlany Loué), *Pintade Fermière de Loué* (perliczka hodowlana Loué), *Canard de Barbarie Fermier de Loué* oraz *Canette de Barbarie Fermière de Loué* (hodowlana kaczka piźmowa Loué oraz pisklęta hodowlanej kaczki piźmowej Loué), *Poulet Noir Fermier de Loué* (czarne kurczę hodowlane Loué), *Poulet Jaune Fermier de Loué* (żółte kurczę hodowlane Loué), *Oie Fermière de Loué* (gęś hodowlana Loué), *Chapon Fermier de Loué* (kapłon hodowlany Loué), *Poule Fermière de Loué* (kura hodowlana Loué), *Poularde Fermière de Loué* (pularda hodowlana Loué), *Poulet Blanc Fermier* (białe kurczę hodowlane), *Chapon de Pintade Fermier de Loué* (kapłon perlicy domowej Loué)).

Drob wprowadzany do obrotu patroszony lub pokrojony, całe tusze drobiu lub kawałki, świeże lub mrożone.

4.3. Obszar geograficzny

Departament Sarthe; departament Mayenne; w departamentach Orne, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Eure-et-Loir: kantony sąsiednie; w departamencie Maine-et-Loire: okręg Segré oraz kantony Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes.

4.4. Dowód pochodzenia

Wszystkie podmioty działające w sektorze są zarejestrowane (wylęgarnie, producenci pasz, hodowcy, ubojnie).

W odniesieniu do każdego stada drobiu rejestruje się dokumenty: deklaracja hodowcy o przyjęciu drobiu do chowu, dokument dostawy jednodniowych piskląt, deklaracja wydania do ubojni, dokument odbioru z ubojni, deklaracja o etykietach stosowanych dla drobiu po uboju i deklaracja dotycząca drobiu zdeklasyfikowanego. Wszystkie etykiety są numerowane. Kontrole sprawdzające spójność tych danych pozwalają na zagwarantowanie identyfikowalności produktu.

4.5. Metoda produkcji

Czyste gatunki i krzyżówki o powolnym wzroście. Chów w małych stadach z wolnym wybiegiem lub z wolnym wybiegiem bez ograniczeń, aż do osiągnięcia dojrzałości seksualnej. Podstawą żywienia są głównie zboża, a dla każdego gatunku określony jest minimalny wiek uboju.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem pochodzenia opiera się na:

— historycznej renomie związanej z istnieniem „Foire de l'Envoi” – targiem odbywającym się w miasteczku Loué, który był szczególnie sławny w XIX wieku i przyciągał wielu handlarzy drobiem. Rolnicy z regionu sprzedawali tym handlarzom swoją produkcję. W 1958 r. hodowcy i zakłady pakujące z regionu Loué uruchomili na nowo z powodzeniem produkcję hodowanego drobiu wysokiej jakości,

— obecna renoma: drób Loué jest najbardziej znanym drobiem we Francji. Cieszy się ogromną renomą wśród konsumentów i odgrywa ważną rolę w gastronomii. Jest używany przez najbardziej sławnych restauratorów.

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Quali Ouest
Adres: 30, rue du Pavé, F-72000 Le Mans
Tel.: (33) 243 14 21 11
Faks: (33) 243 14 27 32
Adres elektroniczny: qualiouest@qualiouest.com

4.8. Etykietowanie

Volailles de Loué oraz nazwa odpowiedniego gatunku.
